SPEISEPLAN | 49. KW | 30.11.2026 – 06.12.2026

Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8:00 Uhr für den jeweiligen Liefertag entgegengenommen (für Samstag/Sonntag bis Freitag 14:00 Uhr). Privatkunden zahlen von Montag bis Freitag für alle Gerichte 6,10 EUR (MAXI-Gericht 6,90 EUR), am Wochenende/Feiertag 7,50 EUR. **Preise für Firmenkunden** (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) **werden individuell vereinbart**. Es gelten unsere AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU
Montag 30.11.2026	**Thüringer Rostbrät'l** auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln A¹, I, J, K, S	**Schinkenrührei** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, C, G, K, S	**Linseneintopf** mit Knackwurstscheiben 1, 4, 6 A¹, I, J, K, S	**Thüringer Rostbrät'l** auf Zwiebelbett, mit grünen Bohnen und Farmerkartoffeln A¹, I, J, K, S	**Asiatische Gemüsepfanne** süß-sauer abgeschmeckt, mit Basmatireis A¹, F, G, I	**Kassler** mit deftiger Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln 1, 3, 4, 6 A¹, I, J, K, S
Dienstag 01.12.2026	**Piccata Milanese** Putenfilet in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße A¹, C, G, I, J, P	**Panierter Seelachs** mit feinem Rotkohl und Kartoffelpüree A¹, C, D, G, I	**Gulaschsuppe** mit Schweinefleisch, Paprikagemüse und Zwiebel, dazu Scheibe Brot 3 A¹, F, G, I, J, K, S	**Piccata Milanese** Putenfilet in Ei-Käsehülle, auf Butterspaghetti, mit fruchtiger Tomatensoße A¹, C, G, I, J, P	**Reisnudel-Gemüsepfanne** mit roter und gelber Paprika, Mais, Möhren und Erbsen, dazu Pesto-Sahnesoße A¹, C, G, I	**Gedünsteter Blumenkohl** in holländischer Soße, mit Petersilienkartoffeln 3 A¹, C, F, G, I, J, K
Mittwoch 02.12.2026	**Sächsischer Sauerbraten** in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A¹, I, K, R	**Hausgemachte Sülze** an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, G, I, J, K, S	**Herzhafter Gräupcheneintopf** mit Kassler und Kohlrabi 1, 4, 6 A¹, I, K, S	**Hausgemachte Sülze** an Remouladensoße, mit bunter Rohkost und Bratkartoffeln 7 A¹, C, G, I, J, K, S	**Hausgemachte Gemüsefrikadelle** mit Sahnesoße, an Krautnudeln A¹, C, G, I	**Bratwurst** mit deftiger Soße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Senf 1, 3, 4, 6 A¹, I, J, K, S
Donnerstag 03.12.2026	**Schweineschnitzel** auf Zwiebelchampignons, mit Bratensoße und Kartoffeln 3 A¹, C, I, J, K, S	**Spirelli** mit Hackfleischsoße A¹, I, S	**Sorbische Hochzeitssuppe** mit Leberklößchen und Eierstich A¹, C, G, I, S	**Spirelli** mit Hackfleischsoße A¹, I, S	**Cremiger Spinat-Kichererbsen-Topf** mit Kokosmilch und Tomaten, dazu Couscous A¹, G, I	**Bratkartoffeln** mit Schnittlauchrührei 3 C, G, K
Freitag 04.12.2026	**Scholle** paniert und gebacken mit Bauchschinken, an Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat 1, 4, 6 A¹, C, D, G, I, K, S	**Hausgemachter Hackbraten** in Sauerrahmsoße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	**Kohlrübeneintopf** mit Rindfleisch A¹, I, K, R	**Hausgemachter Hackbraten (2 Scheiben)** in Sauerrahmsoße, mit Butterrosenkohl und Kartoffelpüree 3 A¹, C, G, I, J, K, S	**Gebackener Hirtenkäse** auf Balkangemüse, an Naturreis A¹, C, G, I	**Hühnerfrikassee** mit Gemüseeinlage und Reis A¹, I, P
Samstag 05.12.2026	**Herzhafte Krautpfanne** mit Hackfleisch und Salzkartoffeln, dazu Pudding **7,50 EUR** A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K, S					**Eierfrikassee** mit Petersilienkartoffeln, dazu Pudding **7,50 EUR** 3 A¹, C, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K
Sonntag 06.12.2026	**Kaninchenrollbraten** mit Bratensoße, Petersilienmöhren und Kartoffeln, dazu Dessert **7,50 EUR** 3, A¹, E, G, H¹⁻⁸, I, J, K					**Tomaten-Reis-Eintopf**, dazu Dessert **7,50 EUR** E, G, H¹⁻⁸, I

WOCHENMENÜ

Montag bis Sonntag

Schweineschnitzel
mit Zitronenecke
und Nudelsalat

4,70 EUR*
7, A¹, C, G, I, J, K, S
*an Wochenenden & Feiertagen
7,50 EUR

BOWL / SALAT

Montag bis Freitag
(außer an Feiertagen)

B1 **Fitnesssalat**
mit Salatmix, Tomate, Gurke, Radieschen, Karotte, Sprossen und Putenstreifen, dazu Honig-Senf-Dressing
6,10 EUR
F, G, J, P

NEU

B2 **Kernzeit-Bowl**
mit Salatmix, marinierten Mini-Mozzarella-Kugeln, Süßkartoffel-Gnocchi und Kürbiskernen, dazu Kräuter-Vinaigrette
6,10 EUR
A¹, C, G, J



Allergene A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hafer, A⁵-Dinkel, A⁶-Emmer, A⁷-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H¹-Mandeln, H²-Haselnuss, H³-Walnuss, H⁴-Kaschunüsse, H⁵-Pecanüsse, H⁶-Paranüsse, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Schwefeldioxid/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch. **Zusatzstoffe** 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxydationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärzt.
Nährwertangaben können bei der La Ola Menüservice GmbH erfragt werden. Aufgrund von Zusammenführungen der verschiedenen Speisekomponenten, können sich Inhaltsstoffe vermischen. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.

La Ola Menüservice GmbH info@laola-menueservice.de www.laola-menueservice.de Telefon 0800. 168 99 99 (kostenfrei) www.bestellung-menueservice.de